**DERWENT-** 1975-40294W

ACC-NO:

**DERWENT-** 200402

WEEK:

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Edible ink powder - comprising a thermosetting cpd. and

an opacifying agent, eg calcium carbonate

PATENT-ASSIGNEE: SAN-EI CHEM IND LTD[SANE]

**PRIORITY-DATA**: 1970JP-0068228 (August 4, 1970)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO PUB-DATE LANGUAGE PAGES MAIN-IPC

JP 75013338 B May 19, 1975 N/A 000 N/A

INT-CL (IPC): A21D013/08, A23G001/00 , A23G003/00 , A23L001/00

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 75013338B

## BASIC-ABSTRACT:

An edible ink powder, for electrostatic printing of medicines or foodstuffs, by mixing >=1 thermosetting cpd. e.g. vegetable resins, fatty acid hardened oil, wax or surfactants, opt. with softening or melting, with >=1 opacifying agent such as CaCO3, sugar powder, lactose, microcellulose, talc, egg shell dust, etc.; kneading and grinding to powder, opt. at reduced temp. The ink may be applied by screen printing or brush and does not clog the application.

TITLE- EDIBLE INK POWDER COMPRISE THERMOSETTING COMPOUND OPAQUE

TERMS: AGENT CALCIUM CARBONATE

DERWENT-CLASS: B07 D13 G02

CPI-CODES: B04-B01B; B04-B01C; B04-B04M; B04-C02; B04-C03D; B04-D01;

B04-D02; B05-A01B; D01-B; D03-E; D03-H01; G02-A04;

CHEMICAL- Chemical Indexing M1 \*01\* Fragmentation Code V772 V780

CODES: V600 V711 V712 V713 V714 V794 V741 V793 V797 V645 M431

# M782 R000 M423 M902

Chemical Indexing M2 \*02\* Fragmentation Code A940 C730 C108 C106 C803 C802 C807 C805 C801 C530 A220 M431 M782 R000 M411 M902

Chemical Indexing M2 \*03\* Fragmentation Code A200 A220 A940 A990 C106 C108 C530 C730 C801 C802 C803 C805 C807 M411 M431 M782 M903 R000 R044 R045 R046 R047

· ② 日本分類 61) Int · Cl<sup>2</sup>. A 23 L 1/00 // 34 A O 34 J 111,1 A 23 G 3/00 34 B 4 A 21 D 13/08

A 23 G 1/00 A 22 C 25/00

A 61 K 9/44

⑩日本国特許庁

①特許出願公告

昭50-13338 13

報 公 特

昭和50年(1975)5月19日 49公告

庁内整理番号 6422-49

発明の数 1

(全 4 頁)

1

34 J 121 34 F 02

34 F 6

30 C 12

⑤熱定着型静電印刷用可食性粉末インキの製造法

願 昭45-68228 (1)特

昭 4 5 ( 1 9 7 0 ) 8月 4日 22世

者 小畑繁雄 饱発 明

池田市城南町1の40

梅田堯 同

豊中市庄内栄町 4の10

吉川五朗 同

富田林市東板持355の29

願 人 三栄化学工業株式会社 例出

豊中市三和町1の1の11

個代 埋 人 弁理士 清瀬三郎 外1名

## 発明の詳細な説明

本発明は可食性の熱可塑性物質と隠蔽物質、さ ら に着色を必要とする場合には着色剤等を熱時又 は常温で混合し、粉末化することを特徴とする熱 定着型静電印刷用可食性粉末インキの製造法に関 一般に行なわれている方法はインキ中に各種溶剤 に 可溶性の物質を混入し、印刷後適当な溶剤を吹 きつけて定着させる方法と、インキ中に熱可塑性 物質を混入し印刷後被印刷物の表面を適当に加温 法により食品の表面に印刷を定着させようとする 場合に溶剤を用いる方法は一般に被印刷物の品質 をいちじるしくそこない、又溶剤の種類によつて は保健衛生上好ましくないものなどがある。例え ばセンベイ,ビスケツト等の焼菓子に静電印刷を 30(1) 可食性の材質から成立つていなければならな 行なり場合、可溶性物質としてゼラチン,CMC, アルギン酸ソーダ等を用い水蒸気を吹きつけ、こ れら可溶性物質を溶し、インキの定着を行なつた 場合にはピスケツト,センベイ等は吸湿しその組 織は破壊され、乾燥しても再びもとの組織にはな 35 (2) いかに鮮明な印刷性を示し、可食性材質から らず商品価値は著しく低下する。

熱可塑性物質を利用する加熱定着法は後述する

理由により食品に応用することは困難であり未だ 実用化されていない。

2

本発明は前記の加熱定着法の原理を応用し、食 品の組織、味、臭、外観などを破壊することなく 5 きわめて良好な定着をすることができる熱定着型 静電印刷用 可食性粉末インキを製造することを特 徴とするものである。

従来から行なわれている熱定着型静電印刷は主 として紙、レンガ、電子部品等を対象とするもの 10 であり、それ等の印刷に使われているインキの材 質は熱可塑性物質として例えばポリスチレン樹脂、 塩化ビニール樹脂、ポリアミド樹脂等、熱可塑性 物質の硬化剤としては例えば、無水フタル酸、ジ アミノジフエニルメタン等、隠蔽物質としては例 15 えば、二酸化チタン、硫酸パリウム、チタン酸パ リウム等、着色剤としては例えば、レツドB、レ ド3R等がある。

これ等を適当に組合わせて作つたインキは印刷 性、定着性等においてすぐれた特性を示すが、こ するものである。従来静電印刷の定着方法として 20 れらの材質はいずれも食品衛生上の問題があり食 品に使用することは食品衛生法で禁止されており、 い かにすぐれたインキでも食品の印刷に用いるこ とは出来ない。

食品を対象とした静電印刷が普及しなかつたの 又は加熱して定着させる方法がある。これらの方 25 は熱定着型静電印刷用可食性粉末インキの製造が きわめて困難であり、かつ実在しなかつたためで ある。

> 食品印刷用インキの必要条件および技術的問題 点としてあげられることはつぎのとおりである。

- い、従来のインキはその材質が前記の如く、可 食性でないためにいかに優れた熱定着型静電印 刷用インキでも、食品の印刷には保健衛生上不 適当である。
- 成立つているインキでも被印刷物である食品に 定着されなければそのインキの用途はきわめて

限られた応用分野しか得られない。(例えば印 刷されたインキがその表面にのつているだけで 良いようなスポンジケーキの表面に塗つてある バタークリームに印刷する場合等 ) 定着は前述 の可食性熱可塑性物質によつて行なわれるので 5 あるが、工業用材質とちがつて可食性材質の場 合にはきわめて困難な問題が生じる。すなわち 定 着性を良くするためには 可食性熱可塑性物質 を多くすれば問題はないのであるが、その場合 白色インキを例にとつてみると、隠蔽物質と熱 10 可塑性物質との組合わせ及び配合比がきわめて 重要で、ごくわずか熱可塑性物質が多いときに は隠蔽物質の隠蔽力はゼロになり、反対にごく わずか少なすぎるときには定着不能となる。し かし工業用隠蔽物質である二酸化チタンの隠蔽 15 力は可食性隠蔽物質の50~100倍以上もあ り 可食性熱可塑性物質を非常に多く加えても常 に白色インキとしての隠蔽力を有する。

可食性隠蔽物質と工業用隠蔽物質との間にいかに大きな差があるかを実際の配合例で示すと 20 次のようになる。

	<b>(1)</b>	(□)	.67
炭酸カルシウム	8379	8409	835 <i>g</i>
カルナバ樹脂	9 3 <i>9</i>	9 0 <i>g</i>	9 5 <i>g</i>
ヒマシ油硬化油	7 0 <i>g</i>	70 <i>9</i>	70 g 25

10009 10009 10009

(=)

 二酸化チタン
 15~30g

 カルナバ樹脂
 985~920g

 ヒマシ油硬化油
 0~50g

 1000g

(イ)(ロ)(ハ)は可食性インキであるが、実際に使えるのは(イ)の配合だけで(ロ)はカルナバ樹脂が少な35いため定着せず(ハ)はカルナバ樹脂が多いため炭酸カルシウムの隠蔽力は完全に消えてしまう。(コは工業用隠蔽物質の二酸化チタンであるが、炭酸カルシウムの50~100分の1の量で充分に隠蔽力を有する。このように可食性材質で40静電印刷用インキを作る場合には可食性熱可塑性物質と可食性隠蔽物質との組合わせ及び配合比がきわめて重要であり、この点がネックになり従来熱定着型静電印刷用可食性粉末インキは

4

実在しなかつた。しかし印刷されたインキが被 印刷物の食品に定着し、かつ必要な隠蔽力を有 するならば、その応用分野は無限の可能性を持 って広がつて行く。例えば従来センペイに白色 のマーキングをする場合には卵白を泡立し、こ の中に粉糖を混入し、シルクスクリーンを通し てマーキングを行なつたのち乾燥していた。し かしこの方法は多数の人手を要し、その上きわ めて能率がわるく、現在の労働力不足の時代で はセンベイ1枚当りのコストを著しく上昇する。 又かまぼこの表面に魚の絵や例えば寿等のマー キングをする場合に従来はかまほこ用のスリ身 を着色し、これを適当な布袋又は紙袋に入れ、 しぼり出して描いていた。しかし、この方法に はきわめて高度の熟練を要し、誰れでもおこな うことは出来ないし、またセンベイと同様、製 品のコストを著しく上昇させる。

しかるに熱定着型静電印刷によればセンベイ、かまぼこなどの他、ピスケット、チョコレート、クラッカー、和洋生菓子、錠剤などきわめて広範囲な分野の食品、医薬品等の印刷が可能であり、しかも色調は単色はもちろんのこと必要に応じてあらゆる多色刷りが可能である。

(3) 印刷及び食品への定着性が良好であつても、 長時間の連続印刷中にスクリーン及びプランに インキが附着し、目詰りをおこしては実用性の あるインキとはいえない。

目詰りは、主として印刷中のプラシとスクリ - ンの摩擦による可食性熱可塑性物質のへばり つきによつておこる。したがつて、硬度及び融 点の高い可食性熱可塑性物質が要求されるので あるが、一般に硬度及び融点の高い可食性熱可 塑性物質はわずかに着色しているか又は非常に 強いカツ色を帯ている。したがつて、硬度及び 融点の高いものだけ使用した熱定着型静電印刷 用可食性粉末インキは白色インキとしては、白 色度の点から難点があり、又着色剤を加えて着 色インキを作つた場合には、色調のさえが非常 に劣つて来る。これに引きかえ工業用熱可塑性 物質のうち例えばポリアミド樹脂、ピニール樹 脂など使用した場合には、色調はもちろんのこ と長時間の連続印刷において、何ら問題なく使 用出来ることはいうまでもない。

(4) 可食性の材質で印刷性、定着性、目詰り、色

5

調などすべて良好であつても味,臭い,舌ざわ りなどに不快感を与えてはならない。

本発明者等は鋭意研究の結果食品印刷インキの 必要条件にあげられる前記(1)(2)(3)(4)のすべてにお いて満足すべき条件をそなえた熱定着型静電印刷 5 用可食性粉末インキの製造法を発明した。

本 発明は可食性熱可塑性物質の 1 種又は 2 種以 上を混合し、または混合したものを軟化もしくは 熔融したなかに隠蔽物質の1種又は2種以上、さ 2種以上を添加し、全体を充分に混合したのち常 温で、または冷却して粉砕することを特徴とする 熱定着型静電印刷用可食性粉末インキの製造法で ある。

天然樹脂、脂肪酸、硬化油、ロウ、界面活性剤等 であるが、ここにいう植物性天然樹脂とは例えば シエラツク樹脂、スマトラダンマル樹脂、コハク 樹脂、オーリキユリー樹脂、キャンデリラ樹脂・ パルミチン酸、ラウリン酸などの高級脂肪酸であ り、硬化油とは、例えば綿実油、ヤシ油、魚油, 鯨油,牛脂,ヒマシ油等の不飽和脂肪酸に水素添 加をし、固型の飽和脂肪酸にしたものであり、ロ であり、界面活性剤とは例えばグリセリン脂肪酸 エステル,ショ糖脂肪酸エステル,ソルピタン脂 肪酸エステル等である。

隠蔽物質としては、例えば炭酸カルンウム,硫 酸カルシウム、粉糖,乳糖、微結晶セルロース ( 商品名アピセル旭化成発売 ) 無水第二リン酸カ ルシウム,塩基性炭酸マグネツシウム,タルク, 酸性白土,骨粉,水酸化アルミニウム,卵から粉, 貝がら粉などがあり、白色の粉末である。

2号,食用赤色3号,食用赤色102号,食用赤 色103号,食用赤色104号,食用赤色105 号,食用赤色106号,食用黄色4号,食用黄色 5号,食用青色1号,食用青色2号および食用紫 用黄色 4号,食用黄色 5号,食用青色 1号,食用 青色 2号および食用紫色 1号のアルミニウムレー キ色素 、三二酸化鉄,カーボンプラツク,薬用炭, 動印物性の天然色素であるラツカイン酸,カルミ

ン酸,クルクミン,ピキシン,ノルピキシン,ア ントシアン系色素,フラボン系色素,クチナシ, パプリカ,紅花,血粉などがある。そのほかコー ヒー,ココア,のり,茶等の食品も用いられる。 以上の可食性熱可塑性物質,隠蔽物質,着色剤 等はいずれも食品衛生上何等問題なく使用すると とが出来る可食性の材質である。

本発明における熱定着型静電印刷用可食性粉末 インキは前記のごとく可食性熱可塑性物質の 1 種 らに着色を必要とする場合には着色剤の1種又は 10 又は2種以上と隠蔽物質の1種又は2種以上、さ らに必要とする場合には着色剤の1種又は2種以 上を熱時又は常温で混合粉末化したものであるが、 これ等の混合割合及び組合せは静電印刷に使用す る印刷機の機能又は被印刷物の種類及び印刷スピ 本発明における可食性熱可塑性物質とは植物性 15 - ド連続印刷時間、またインキが白色であるか、 着色インキであるかなどによつて異なつて来る。

例えば同じ白色インキでも枚葉式手動印刷機に おいては印刷中のスクリーン及びプラシの目詰り は 自動印刷機ほど顕著には現われないからより白 松脂等であり、脂肪酸とは例えばステアリン酸、 20 色度が高く、かつ製造工程の容易な材質の組合せ として、脂肪酸,炭酸カルシウムなどの組合わせ で用いられる。

反対に自動印刷機を用いて印刷を行なう場合に は手動印刷機にくらべ、スクリーン,プラシの目 ウとは例えば蜜ロウ,サトウキビロウ,木ロウ等 25 詰りが起きやすいので白色度は脂肪酸,炭酸カル シウムの組合わせよりわずかおとるが可食性の植 物性天然樹脂と無水第2リン酸カルシウム等の組 合わせが用いられる。又同じ白色インキでもセン ベイのように特に印刷部分の盛り上りを必要とし、 30 かつ白色度も強く要求されるような場合には可食 性の植物性天然樹脂,硬化油,炭酸カルシウム, 硫酸カルシウム等の組合わせで用いられる。又こ れ らの各種材質の混合が均一になることを促進し たり被印刷物(例えばチョコレート)とインキの 着色剤としては例えば合成食用色素の食用赤色 35 付着を良くしたり、インキ製造中の機械へインキ が付着するのをさまたげロスを少なくし、収率を あげ又作業性を向上させるために界面活性剤の併 用も必要に応じて用いられる。また印刷時のイン キの流動性を良くし、かつスクリーン ,プラシの 色 1号ならびに食用赤色 2号,食用赤色 3号,食 40 目詰りを防止する目的で出来上つた着色インキに 隠蔽物質のタルク又は微結晶セルロースを混合す ることもある。また粉末インキの静電気保持性の 向 上及びインキの粒子を硬くしスクリーン ,プラ シの目詰りを防止するためにシエラツク樹脂が添 7

加されることもある。

たはいつたんエタノールに溶解したのち添加され る、粉末添加の時にはそのままエタノール溶解添 加の時には混合インキを一度充分に乾燥したのち 5 粉末白色インキを得る。 粉末化される。

前述のように可食性の植物性天然樹脂及び隠蔽 物質のある種のものはインキの性能を向上させる 目的にも使用されることがある。

以上説明したごとく、本発明による方法で製造 10 された熱定着型静電印刷用可食性粉末インキは次 のような利点を持つている。

- (1) 可食性の材質から成り立つているので、食品 の印刷に使用しても食品衛生法上何ら問題を生 15 じることなく安心して使用できる。
- (2) 印刷された被印刷物に加熱定着することが出 来るので、非常に広範囲な食品、医薬品等への 印刷が可能である。
- (3) 長時間の連続印刷をおこなつてもスクリーン, 実施例 4 プラシ等の目詰りを起こすことなく良好な印刷 20 を続けることが出来る。
- (4) 被印刷物を食べたとき、味,臭い,食感等に 何ら異状をきたさない。

以下本発明を実施例にもとづいて説明する。

## 実施例 1

カルナバ樹脂	9 0 <b>g</b>
ヒマシ油硬化油	7 0 <i>9</i>
炭酸カルシウム	4 2 0 9
硫酸カルシウム	4209
	10009

カルナバ樹脂,ヒマシ油硬化油を湯せん上で (85~100℃)溶解し、攪拌しながらあらか じめ混合しておいた炭酸カルシウム,硫酸カルシ ウムを少量ずつ添加全体を充合混合したのち、バ

ツトに取り出し常温になつたとき荒くだきをする。 シエラツク樹脂の添加方法は粉末のままか、ま このがたまりを−20〜−30℃に冷却し、粉砕 機で粉砕する。

のち分級器にかけ100~400メツシユ位の

#### 実施例 2

カルナバ樹脂	1 5 0 <b>9</b>
炭酸カルシウム	6 5 0 <i>9</i>
シエラツク樹脂粉末	2009
	10009

実施例1に準じて製造する。

## 実 施例 3

サトウキピロウ	160 <i>g</i>
微結晶セルロース	4 7 0 <i>9</i>
炭酸カルシウム	4709
	10009

原料3種とも100~400メツシユ位の粉末、 これをミキサーで均一に混合して製造する。

マニラコパール樹脂	3009
無水第2リン酸カルシウム	6 0 0 <b>9</b>
食用赤色 2号 アルミニウムレーキ色素	1009
	10009

実施例1に準じて作つたインキ900gにタル 25 ク 1 0 0 9 を粉体混合する。

#### の特許請求の範囲

1 可食性熱可塑性物質の1種又は2種以上を混 合し、又は混合したものを軟化もしくは熔融した 中に隠蔽物質の1種又は2種以上、さらに着色を

30 必要とする場合には着色剤の1種又は2種以上を 添加し、全体を充分に混合したのち常温で、また は 冷却して粉砕することを特徴とする熱定着型静 電印刷用可食性粉末インキの製造法。